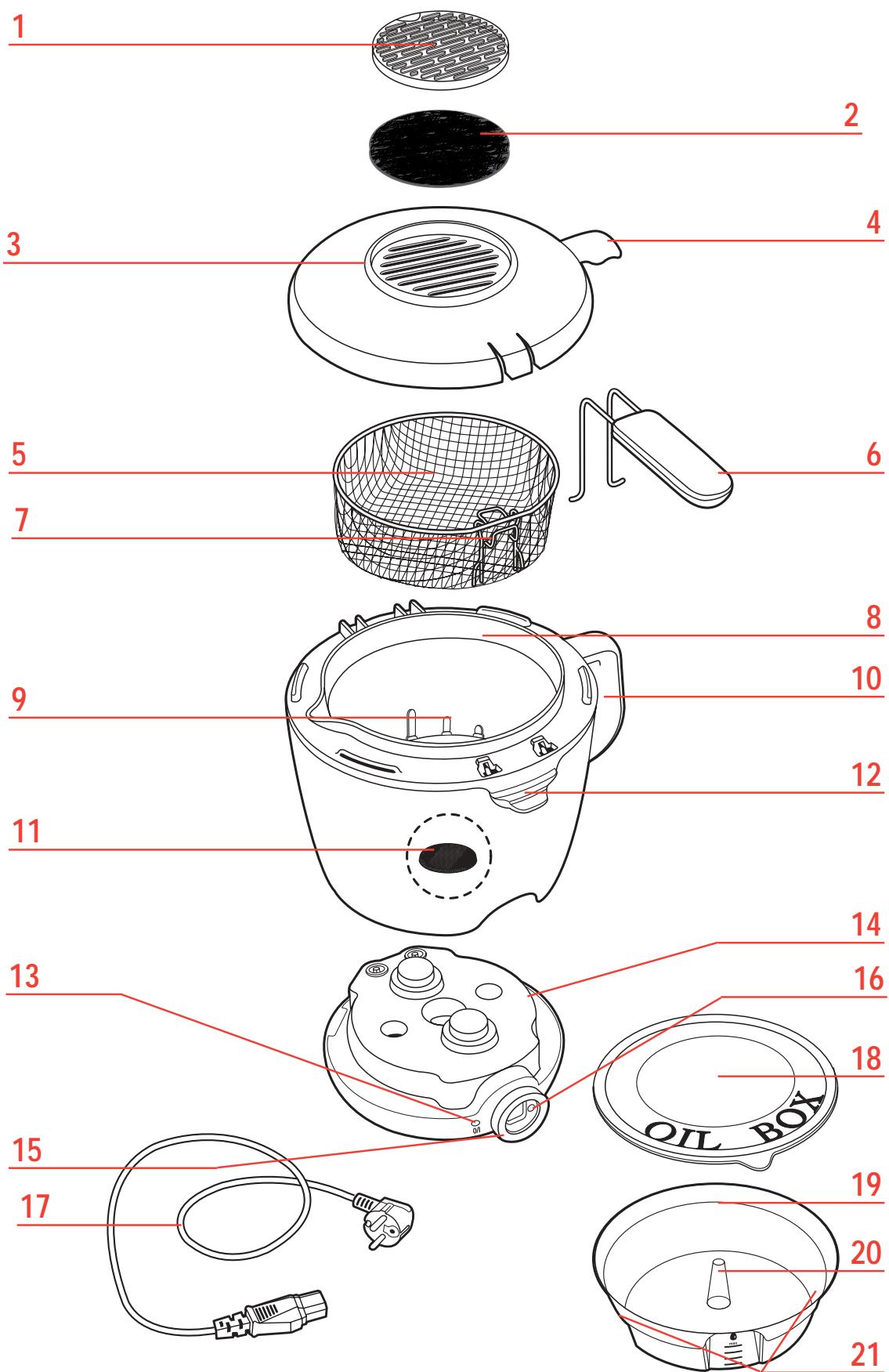


Français 2

Description	2
Protection de l'environnement	3
Consignes de Sécurité	3
Avant la première utilisation	4
Préparation	5
Cuisson	7

Tableaux de cuisson	8
Quelques recettes	9
Entretien	10
Nettoyage	12
Conseils pratiques en cas de difficultés	13



Description

- | | |
|---|---|
| 1. Bouchon de filtre | 12. Bouton d'ouverture du couvercle |
| 2. Filtre anti-odeur lavable | 13. Voyant de température |
| 3. Couvercle | 14. Base électrique de commande |
| 4. Poignée d'ouverture du couvercle | 15. Thermostat électronique / interrupteur. |
| 5. Panier | 16. Minuteur (selon modèle) |
| 6. Poignée du panier | 17. Cordon amovible |
| 7. Patte d'accrochage du panier en position haute | OIL BOX |
| 8. Friteuse avec cuve anti-adhésive | 18. Couvercle |
| 9. Repères du remplissage de cuve : 0,2 l / 0,5 l / 1 l | 19. Bac à huile |
| 10. Poignée de transport | 20. Axe de vidange |
| 11. Grille de filtration de la matière grasse | 21. Poignées de transport |

Filtration, vidange et stockage automatique de l'huile

SNACK OLEOCLEAN est équipé d'un système exclusif et breveté de filtration et de vidange automatique, adapté à tous les types de matières grasses alimentaires.

- La vidange de l'huile est automatique et totalement sécuritaire.
- Grâce à la filtration automatique, votre matière grasse est propre et dure plus longtemps pour une friture plus saine. Débarrassée des résidus de friture, elle dégage moins d'odeurs.
- Le stockage de votre matière grasse dans le bac à huile OIL BOX vous permet de préserver le goût de vos aliments (frites, poisson, beignets...) et de ne pas mélanger les saveurs.

Nettoyage ultra facile

SNACK OLEOCLEAN est facile à manipuler et à démonter.

- Toutes les pièces passent au lave-vaisselle à l'exception de la base électrique et du cordon.
- Grâce à la filtration et au stockage de l'huile, SNACK OLEOCLEAN est vidée de son huile et passe complètement au lave – vaisselle après chaque cuisson.

Propre comme neuve après chaque utilisation.

Niveau d'huile variable

SNACK OLEOCLEAN est idéale pour varier les plaisirs. Utilisez la juste quantité d'huile pour chacune de vos préparations.

- Vous pouvez l'utiliser comme une poêle à frire avec un volume d'huile situé entre 0.2 l et 0.5 l et en friteuse avec un volume situé entre 0.5 l et 1 l.

Protection de l'environnement

- Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagerez de remplacer votre friteuse, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement.
- Avant mise au rebut de votre friteuse, la pile du minuteur doit être retirée par un Centre Service agréé.
- Les Centres de Services agréés vous reprennent vos appareils usagés afin de procéder à leur destruction dans le respect des règles de l'environnement.



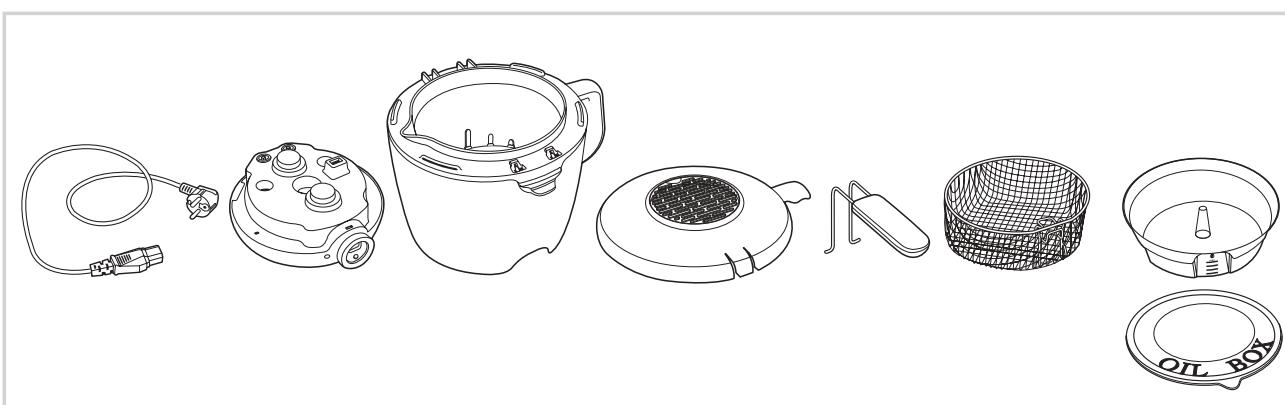
Lisez le mode d'emploi et suivez attentivement les instructions d'utilisation.

Consignes de sécurité

- Cet appareil est conforme aux règles de sécurité et conditions en vigueur ainsi qu'aux Directives :
 - 89/336/CEE modifiée par 93/68/CEE.
 - 72/23/ CEE modifiée par 93/68/CEE.
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par une station service agréée.
- Utiliser une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance. Ne pas le laisser à la portée des enfants.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Insérer le cordon amovible sur la base électrique de commande avant de brancher l'appareil à la prise murale.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- Ne pas utiliser l'appareil si :
 - celui-ci ou son cordon est défectueux,
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement. Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé à une Station de Service agréée la plus proche de votre domicile.
- Cet appareil fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Malgré la haute protection thermique ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (filtre, hublot...).
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Toujours débrancher l'appareil :
 - aussitôt après utilisation,
 - pour le déplacer,
 - avant chaque entretien ou nettoyage.
- Ne jamais plonger la base électrique et le cordon dans l'eau !
- Ne pas déplacer l'appareil contenant des liquides ou des aliments chauds.
- Ne tentez jamais de retirer la friteuse de la base électrique lorsqu'elle est en fonctionnement.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.

Avant la première utilisation

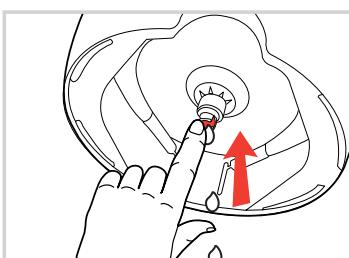
Déballage



Démontage

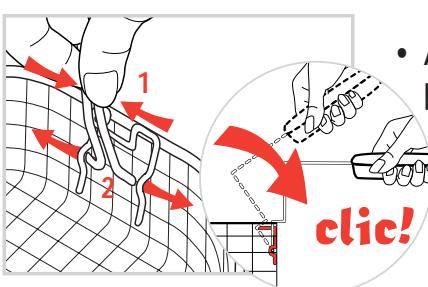


- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture puis soulevez-le à l'aide de sa poignée.
- Retirez le couvercle.
- Retirez le panier.



Nettoyage

- Nettoyez toutes les pièces (sauf la base électrique et le cordon). Le bac à huile, la friteuse, le couvercle, le panier et sa poignée passent au lave-vaisselle ou peuvent être nettoyés avec une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle.
- Séchez.
- Assemblez la poignée du panier et le panier.



! N'immergez jamais la base électrique et le cordon.

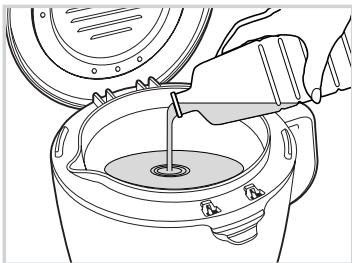
! Après chaque nettoyage, appuyez sur la partie rouge située sous la friteuse afin de laisser échapper l'eau restée dans la cuve.

! Assurez-vous que le filtre anti-odeur est sec avant cuisson.

- Mettez en place le couvercle.
- Placez la friteuse sur la base électrique de commande.

Préparation

Utilisation de matière grasse

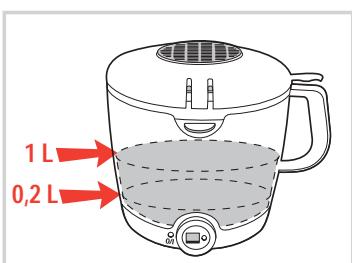


- Remplissez la cuve de matière grasse.
- Utilisez une matière grasse alimentaire liquide recommandée pour la friture : tournesol, arachide, olive, pépin de raisin, palme...
- Si vous utilisez une matière grasse solide :
 - coupez-la en morceaux et faites-la fondre dans la friteuse à une température de 150°C,
 - ne faites jamais fondre la matière grasse solide dans le panier.**
- Suivez les recommandations du fabricant pour la température de cuisson.

! Ne mélangez pas différentes natures de matière grasse.

! Respectez les niveaux mini (0,2 l) et maxi (1 l). Vérifiez avant chaque cuisson et rectifiez si nécessaire.

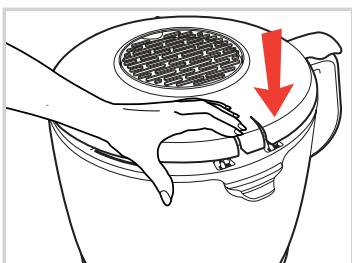
Volume d'huile	Matière grasse solide
1 l	890 g
0,5 l	445 g
0,2 l	180 g



- Vous avez la possibilité d'ajuster le niveau d'huile de 0,2 l à 1 l en fonction des aliments (voir tableau de cuisson p. 8).

! N'utilisez pas le panier avec un niveau d'huile inférieur à 0,5L.

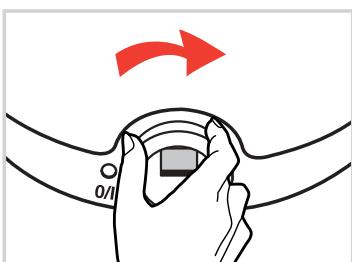
Préchauffez



- Fermez le couvercle.
- Placer le cordon amovible sur la base électrique.
- Branchez.

! Ne branchez pas la friteuse quand elle est sans matière grasse.

! Ne laissez pas la friteuse sans surveillance.

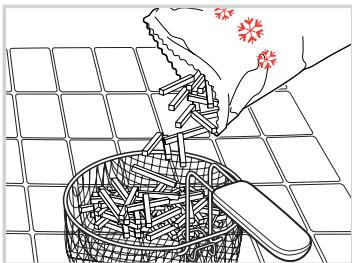


- Réglez le thermostat sur la position correspondant à votre préparation (voir tableau page 8).
- La friteuse est en chauffe et le voyant de température est allumé.

! Placez la friteuse :
- sur un plan stable,
- à l'abri des projections d'eau ou d'une source de chaleur,
- hors de portée des enfants.

Préparation

Préparez le panier



- Essuyez les aliments.
- Garnissez le panier.
- Réduisez les quantités pour les surgelés.



Coupez les aliments de la même taille pour qu'ils cuisent de façon homogène. Evitez les morceaux trop épais.

! Retirez la glace des surgelés et séchez bien les aliments.

Frites fraîches ou surgelées

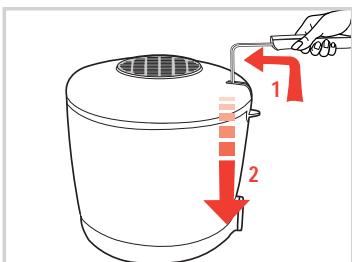
Quantité limite de sécurité

600 g

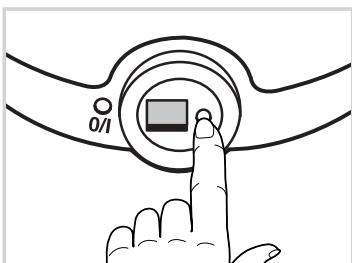
Quantité maximale recommandée

300 g

Plongez le panier



- Lorsque l'huile a atteint la bonne température, le voyant lumineux s'éteint.
- Ouvrez le couvercle et placez le panier en position haute.
- Refermez le couvercle.
- Descendez lentement le panier dans la cuve.



Réglez le temps de cuisson (selon modèle)

- Appuyez sur le bouton du minuteur pour régler le temps minute par minute.
- Relâchez. Le temps sélectionné (en minutes) s'affiche et le décompte commence.
- En cas d'erreur ou pour effacer le temps sélectionné, maintenez le bouton enfoncé pendant 2 secondes .
- Pour arrêter la sonnerie, appuyez sur le bouton.

! Le minuteur signale la fin du temps de cuisson mais n'arrête pas l'appareil.

Cuisson

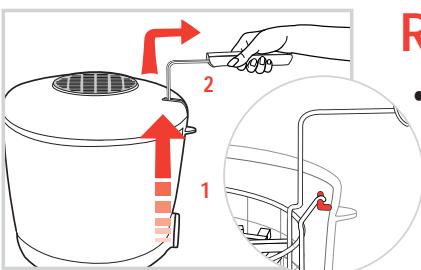
Surveillez la cuisson



- En cours de cuisson, il est normal que le voyant de température s'allume et s'éteigne.

Attention :
Ne placez pas la main au-dessus du filtre. La vapeur dégagée en cours de cuisson est brûlante.

Retirez les aliments



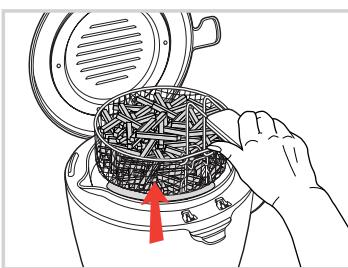
- Remontez le panier en le plaçant en position haute.



- Déverrouillez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture pour laisser échapper la vapeur.
- Soulevez le couvercle à l'aide de la poignée d'ouverture.



Pour avoir des frites bien croustillantes, ouvrez le couvercle après égouttage.
Salez et poivrez en dehors de la friteuse pour préserver la matière grasse.



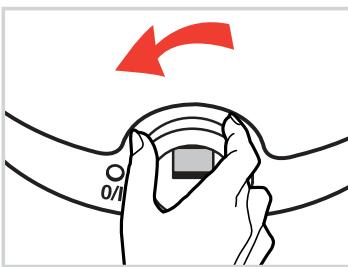
- Sortez le panier.
- Refermez le couvercle.
- Servez.

Pour une deuxième cuisson

- Rectifiez le niveau de matière grasse si nécessaire.
- Attendez que la température soit atteinte.

Attention :
Ne mélangez pas différentes natures de matière grasse.

Arrêtez l'appareil



- La dernière friture terminée, placez le thermostat électronique / interrupteur sur la position O/I.
- Débranchez l'appareil.
- Pour déplacer la friteuse, utilisez la poignée prévue à cet effet.
- Pour vidanger et filtrer la matière grasse reportez-vous au chapitre Entretien.

Attention :
Ne déplacez jamais la friteuse avec de la matière grasse chaude ou avec le couvercle ouvert.

Tableaux de cuisson

Les temps de cuisson, la température sélectionnée et la quantité de matière grasse sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des quantités, de la taille des morceaux et du goût de chacun.

	Quantité	Aliments frais		Aliments surgelés	
		°c		°c	
Frites (Quantité limite de sécurité)	1 l	600 g	190°	11 - 13 min	190°
Frites (Quantité max. recommandée)	1 l	300 g	170°	8 - 10 min	170°
Frites 	1 l	150 g	170°	6 - 7 min	170°
Pilons de Poulet	1 l	350 g	180°	14 - 15 min	190°
Nuggets de volailles	0,5 l	6 - 7 p	170°	4 - 5 min	190°
Nuggets de poissons	0,5 l	6 - 7 p	170°	4 - 5 min	190°
Camembert frit	0,5 l	150 g	190°	1 min	-
Champignons frits	0,5 l	120 g	150°	4 - 5 min	190°
Poisson pané (cabillaud...)	0,5 l	170 g	160°	4 - 5 min	190°
Beignets de légumes (courgettes...)	0,5 l	120 g	170°	8 - 9 min	190°
Tempura	0,5 l	210 g	190°	2 - 3 min	190°
Beignets de fruits (pommes...)	0,5 l	120 g	170°	5 - 6 min	190°
Acras	0,5 l	180 g	170°	6 - 7 min	190°
Nems	0,5 l	200 g	170°	4 - 5 min	190°
Oignons frits	0,2 l	100 g	170°	3 - 4 min	190°
Beignets de calamars	0,2 l	5 - 6 p	170°	5 - 6 min	190°
Beignets de crevettes	0,2 l	5 - 6 p	170°	4 - 5 min	190°
Samosas de poulet / légumes	0,2 l	4 p	170°	4 - 5 min	190°
Bâtonnets de mozzarella	0,2 l	5 - 6 p	190°	40 - 50 sec	-



Nous vous recommandons de :

- limiter la température de cuisson à 170°C spécialement pour les pommes de terre,
- utiliser le panier pour cuire les frites,
- contrôler la cuisson : ne pas manger les aliments frits lorsqu'ils sont brûlés et préférer une friture légèrement dorée,
- filtrer l'huile après chaque utilisation pour éviter que les résidus ne brûlent et la changer régulièrement,
- avoir un régime équilibré et varié comportant au moins 5 fruits et légumes par jour,
- stocker les pommes de terre au-dessus de 8°C.

La plongée d'un panier plein fait baisser très rapidement la température de l'huile. Lors de la cuisson, celle-ci ne dépasse jamais 175°C même si le thermostat est réglé sur 190° (= température stabilisée avant plongée).

Quelques recettes...



La friture permet de varier les plaisirs. Les aliments peuvent être frits naturellement, avec panure ou enrobage.

Bâtonnets de Mozzarella

Ingrédients

250 g de mozzarella,
2 oeufs,
10 cl de lait,
Farine pour l'enrobage,
500 g de chapelure assaisonnée avec
1/2 cuillère à café de : romarin, basilic, sel et poivre.

Préparation

- 1 Battez les oeufs puis incorporez le lait.
- 2 Découpez la mozzarella en bâtonnets. Roulez chaque bâtonnet dans la farine. Puis plongez-les dans la préparation. Enrobez-les de chapelure.
- 3 Faites-les frire à 190°C.



0,2 l



20 à 30 secondes

Idée

Chaque bâtonnet peut être enveloppé avec du jambon prosciutto avant l'enrobage. Vous pouvez également enrober tous types de fromage (camembert, brie...)

Tempura

Ingrédients

1 oeuf,
40 cl d'eau glacée,
250 g de farine de blé complet,
Légumes : brocoli, chou-fleur, poivron, oignon, courgette, aubergine ou tout type de filet de poisson et crevette.

Préparation

- 1 Battez l'oeuf, incorporez l'eau glacée puis la farine. Cette pâte est liquide, c'est ce qui la rend plus légère. Trempez les légumes ou le poisson.
- 2 Faites-les frire à 190°C rapidement pendant que la pâte est froide.



0,5 l



2 à 3 minutes

Idée

Vous pouvez utiliser d'autres types de farine. Trempez-les dans de la sauce de soja assaisonnée de radis noir et de gingembre.

Beignets de pommes

Ingrédients

2 œufs,
125 g de sucre,
1 cuillère à café de levure chimique,
15 cl de jus de pomme,
1/2 cuillère à café de cannelle,
1/4 cuillère à café de macis ou de muscade,
250 g de farine,
3 à 4 pommes.

Préparation

- 1 Battez les œufs, ajoutez le sucre, le jus de pomme, les épices puis la farine.
- 2 Pelez, évidez et découpez les pommes en huit morceaux. Plongez plusieurs morceaux dans la pâte.
- 3 Faites-les frire un par un à 180°C.



0,5 l



2 à 3 minutes

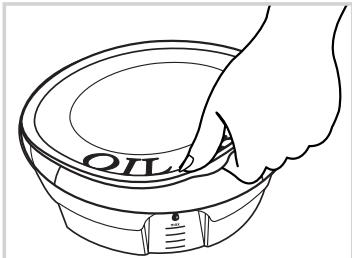
Idée

Saupoudrez de sucre ou de cannelle juste après cuisson. Pour les adultes, ajoutez un verre de Calvados dans la pâte. Vous pouvez également faire des beignets avec toutes sortes de fruits (ananas, bananes, poires...)

Entretien

Filtrez la matière grasse

Pour votre sécurité, le produit assure **automatiquement** la filtration de toutes les matières grasses (liquides ou solides).



- Une fois la friture terminée, laissez refroidir la matière grasse environ 2 heures.
- Retirez le couvercle du bac à huile OIL BOX.



- Retirez la friteuse de sa base électrique de commande.



- Placez la friteuse sur le bac à huile en veillant à bien engager la friteuse sur l'axe de vidange. La filtration dure environ 1 heure.

! Assurez-vous que le bac à huile est vide avant de vidanger la cuve.

! Si vous utilisez de la matière grasse solide, n'attendez pas qu'elle commence à figer pour placer la friteuse sur le bac à huile.

! Ne mettez jamais votre main sous la friteuse ou sur la base électrique car elles sont encore très chaudes.

! Filtrez la matière grasse après chaque friture. Les débris qui se détachent des aliments ont tendance à brûler et entraînent une altération plus rapide du corps gras, et à la longue des risques d'inflammation.

Stockez le bac à huile

- Retirez la friteuse du bac à huile OIL BOX après vous être assuré que la matière grasse a été complètement vidée.
La matière grasse est filtrée et prête à être réutilisée.
- Replacez le couvercle du bac à huile OIL BOX.
- Transportez le bac à huile à l'aide des poignées.
- Rangez-le dans un endroit sec, tempéré et à l'abri de la lumière.

